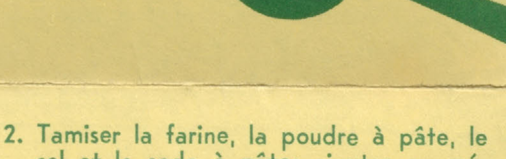
RECETTES AU BEURRE



Pour votre fête de charité par Marie Fraser

SERVICE DES PRODUITS DU LAIT

Division de la publicité

FÉDÉRATION CANADIENNE DES PRODUCTEURS DE LAIT

180 est, Boul. Dorchester, Montréal

GÂTEAU À L'ÉRABLE ET AU BEURRE

(2 étages x 9'')

3 tasses de farine à pâtisserie tamisée
2 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
1 tasse de beurre amolli
2 tasses de sucre
4 oeufs séparés
3 c. à thé d'essence d'érable
1 tasse de lait
1 tasse de noix hachées fin

1. Tamiser ensemble les 3 premiers ingrédients.
2. Défaire le beurre en crème; incorporer graduellement le sucre puis les jaunes d'oeufs, un à la fois, battant bien après chaque addition.
3. Battre les blancs d'oeufs ferme, mais non sec.
4. Combiner l'essence d'érable et le lait.
5. Alterner les ingrédients secs avec le lait aromatisé dans le mélange beurre et oeufs, remuant après chaque addition. Incorporer les noix et les blancs d'oeufs battus.
6. Verser la pâte dans 2 moules à gâteaux beurrés de 9'' de diamètre, d'un pouce et demi de profond, le fond tapissé de papier ciré beurré.
7. Cuire à four moyen (350°F) 35 à 40 minutes. Refroidir sur un treillis 10 minutes. Retirer des moules; enlever le papier ciré; refroidir complètement. Garnir et glacer d'une Glace viennoise. Décorer de noix hachées si désiré.

GLACE VIENNOISE

3 blancs d'oeufs
1½ tasse de cassonade non pressée
3 c. à table d'eau
1 c. à thé de vanille
½ tasse de beurre amolli

1. Combiner les blancs d'oeufs, le sucre et l'eau dans la partie supérieure d'un bain-marie. A l'aide du mousseur à main ou électrique à haute vitesse, battre au-dessus de l'eau bouillante jusqu'à ce que le mélange forme des pics. Incorporer la vanille et mêler.
2. Retirer du feu; couvrir le bain-marie d'une serviette de toile humide; refroidir complètement.
3. Entre temps, défaire le beurre en crème. Ajouter la glace froide, un peu à la fois, battant bien après chaque addition. Garnir et glacer le gâteau.

N.B.—Comme ce gâteau est gros, il peut être vendu en deux parties.



GÂTEAU DU DIABLE AU BAIN-MARIE ET SA GLACE

(10 à 12 portions)

¼ tasse de beurre
2 carrés (1 on. chacun) de chocolat non sucré
1 tasse de sucre
½ tasse d'eau
1 oeuf non battu
1 tasse de farine à pâtisserie tamisée
½ c. à thé de poudre à pâte
pincée de sel
½ c. à thé de soda à pâte
¼ tasse de lait sur ou de lait de beurre
1 c. à thé de vanille

1. Fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Incorporer le sucre et l'eau. Refroidir. Ajouter l'oeuf et battre parfaitement.
2. Tamiser la farine, la poudre à pâte, le sel et le soda à pâte; ajouter au mélange de chocolat. Incorporer le lait sur ou le lait de beurre et la vanille.
3. Verser dans un moule de 8 x 8 x 2'' beurré, tapissé de papier ciré. Cuire à four moyen (350°F) 30 à 35 minutes.

GLACE

¼ tasse de beurre
1 carré (1 on.) de chocolat non sucré
2 c. à table d'eau bouillante
2½ tasses de sucre en poudre tamisé
½ c. à thé de vanille

1. Fondre le beurre et le chocolat. Incorporer graduellement l'eau bouillante. Ajouter le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange ait la consistance crémeuse. Incorporer la vanille.
2. Recouvrir le gâteau au chocolat refroidi.

Aimeriez-vous recevoir quelques copies de ce feuillet de recettes pour distribuer à votre fête de charité ? Vous n'avez qu'à nous envoyer vos nom et adresse en spécifiant le nombre désiré. Il nous fera plaisir de vous les envoyer gratuitement.

SURPRISES AUX DATTES

(env. 6 douz.)

2 tasses de dattes dénoyautées hachées
¾ tasse de sucre
¾ tasse d'eau
½ tasse de noix hachées
3 tasses de farine tout-usage tamisée
1 c. à thé de soda à pâte
1 c. à thé de sel
⅛ c. à thé de cannelle
½ tasse de beurre amolli
½ tasse de "shortening" amolli
2 tasses de cassonade pressée légèrement
2 oeufs
1 c. à thé de vanillle
½ tasse de lait
1½ tasse d'avoine roulée à cuisson rapide

Garniture:

1. Combiner les dattes, le sucre et l'eau. Cuire à feu lent, remuant à l'occasion jusqu'à épaississement. Refroidir. Incorporer les noix.

Biscuits :

1. Tamiser la farine, le soda à pâte, le sel et la cannelle.
2. Travailler le beurre et la graisse jusqu'à consistance crémeuse; ajouter graduellement le sucre, les oeufs, un à la fois, battant bien après chaque addition; incorporer la vanille.
3. Ajouter les ingrédients secs alternativement avec le lait, mêlant bien après chaque addition. En dernier introduire l'avoine roulée.
4. Sur une tôle à biscuits déposer des cuillerées bien espacées de la pâte conservant ¾ tasse. Au centre de chaque boulette faire un petit creux à l''aide du dos d'une cuillère à thé.
5. Dans chaque creux placer 1 c. à thé de garniture aux dattes. Recouvrir d'une demi c. à thé de la pâte en réserve. Cuire à four moyen (350°F) 10 à 15 minutes.

SAUCE AU BEURRE et aux PACANES

(2½ tasses)

1½ tasse de cassonade non pressée
¼ tasse de beurre
1 tasse de sirop de blé d'Inde
¼ c. à thé de sel
⅔ tasse de lait évaporé
½ tasse de pacanes hachées

1. Combiner les 4 premiers ingrédients dans un grand plat. Amener à ébullition et laisser bouillir rapidement sans remuer jusqu'au point de "boule molle" en versant quelques gouttes de sirop dans l'eau froide, ou 238°F sur le thermomètre à bonbons.
2. Refroidir légèrement. Incorporer le lait et les pacanes. Verser dans des bocaux; laisser refroidir et fermer hermétiquement.



PÈRES NOËL AU GINGEMBRE
(2 douz.)

- 1/2 tasse de beurre
- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 tasse de mélasse claire
- 1 1/2 c. à thé de vinaigre
- 1 oeuf battu
- 3 tasses de farine tout-usage tamisée
- 1/2 c. à thé de soda à pâte
- 3/4 c. à thé de cannelle
- 3/4 c. à thé de gingembre
- 1/4 c. à thé de sel

1. Amener à ébullition les 4 premiers ingrédients. Refroidir; ajouter l'oeuf. Tamiser les ingrédients secs; les incorporer au premier mélange; bien mêler. Refroidir.
2. Rouler la pâte 1/8" d'épais sur une planche enfarinée. À l'aide d'emporte-pièces, tailler des rondelles de 2 1/2 pouces de diamètre pour le corps; 1 1/2 pouce pour la tête; 1 pouce pour les jambes; 3/4 pouce pour les bras. Assembler un père Noël (tel qu'illustré). Utiliser un petit rouleau de pâte pour la tuque, des "décorettes" pour les traits de la figure et les boutons.
3. Cuire sur une tôle à biscuits beurrée à four moyen (375°F) 8 à 10 minutes. Refroidir 5 minutes; retirer de la tôle. Décorer avec de la glace blanche en guise de fourrure.

Votre groupe songe-t-il à organiser un thé prochainement ? Le feuillet de recettes de Marie Fraser intitulé "Pour l'heure du thé" est rempli de bonnes suggestions. Ecrivez-lui à 180 est, boul. Dorchester, Montréal, et demandez autant de copies que vous en désirez. Vous voudrez sans doute avoir une copie pour vous-même de toute façon !

PÂTE CROUSTILLANTE AU BEURRE
(Pour 2 croûtes à tarte de 9 pouces ou 12 à 15 croûtes à tartelettes)

- 2 tasses de farine tout usage tamisée
- 2/3 tasse de beurre froid
- 3 à 4 c. à table d'eau glacée

1. Tamiser la farine dans un bol. Y couper le beurre finement.
2. Asperger d'eau glacée, une c. à table à la fois, mêlant légèrement à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que la pâte se tienne.
3. Diviser la pâte en deux. Envelopper dans du papier ciré; refroidir. Rouler à 1/8" d'épaisseur; couper en rondelles pour tapisser des assiettes à tarte ou des moules à tartelettes ou à muffins. Piquer la pâte. Cuire à four chaud (425°F) 10 à 12 minutes.

TARTELETTES AUX CERISES
(pour 1 douzaine de grosseur moyenne)
(voir pâte croustillante au beurre)

- 1 paquet de mélange à blanc-manger à la vanille pour cuire
- 2 tasses de lait
- 2 c. à table de beurre
- 1/4 c. à thé d'essence d'amande
- 1 boîte (15 onces) de cerises rouges
- 1 c. à thé de fécule de maïs
- 1/4 tasse de sucre
- 1/4 c. à thé de colorant rouge

1. Cuire les croûtes à tartelettes; laisser refroidir.
2. Combiner le mélange à pouding et le lait dans une casserole. Cuire à feu moyen, remuant sans arrêt, jusqu'à ébullition.
3. Retirer du feu; incorporer le beurre et l'essence d'amande. Refroidir légèrement. Verser par cuillérées dans les croûtes à tartelettes. Refroidir.
4. Egoutter les cerises; mesurer 2/3 tasse du sirop. Combiner la fécule de maïs, le sucre et le sirop de cerise. Cuire, remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le sirop soit clair. Ajouter le colorant rouge.
5. Disposer les cerises sur la garniture en crème. Verser par cuillerées le sirop chaud sur les fruits.

BRIOCHES À LA CANNELLE ET AU BEURRE
(1 1/2 douz.)

- 1/2 tasse de lait
- 1/3 tasse de sucre
- 1 1/4 c. à thé de sel
- 1/3 tasse de beurre amolli
- 1/2 tasse d'eau tiède
- 2 c. à thé de sucre
- 2 enveloppes de levure sèche granulée
- 2 oeufs bien battus
- environ 4 1/2 tasses de farine tout-usage tamisée
- beurre amolli
- 1 tasse de cassonade non pressée
- 1 1/2 c. à thé de cannelle
- 1/4 tasse de raisin sans pépins
- 1/4 tasse de cerises au marasquin coupées en quatre

1. Chauffer le lait; incorporer 1/3 tasse de sucre, le sel et le beurre. Refroidir tiède.
2. Mesurer l'eau dans un grand bol; y dissoudre 2 c. à thé de sucre. Saupoudrer de levure. Laisser reposer 10 minutes puis bien mêler.
3. Incorporer le lait, les oeufs et 2 1/2 tasses de la farine. Battre jusqu'à ce que lisse et élastique. Incorporer assez de farine pour obtenir une pâte molle. (Environ 2 tasses).
4. Verser la pâte sur une planche enfarinée ou un canevas; pétrir jusqu'à ce que lisse et élastique. Placer dans un bol beurré; badigeonner le dessus de beurre mou. Couvrir. Laisser lever dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, jusqu'au double du volume, environ 1 1/4 heure.
5. Combiner le reste des ingrédients.
6. Baisser la pâte avec le poing. Vider sur une planche enfarinée légèrement ou un canevas; pétrir jusqu'à ce que lisse. Diviser en 2 portions égales.
7. Rouler la première portion en un rectangle de 9 x 12 pouces; tartiner généreusement de beurre mou. Saupoudrer de la moitié du mélange de cassonade.
8. Rouler comme un gâteau éponge; couper en 12 tranches de 1 pouce chacune. Placer les tranches sur le côté plat dans deux lèchefrites beurrées de 6 x 8 x 1/2". Badigeonner de beurre mou. Couvrir d'une serviette de toile.
9. Répéter les instructions 7 et 8 avec le reste de la pâte. Faire lever le tout au double du volume, environ 1 heure.
10. Cuire à 350°F 20 à 25 minutes. Avant le refroidissement, décorer au goût de glace à gâteau et de cerises.



CARAMELS AU BEURRE
(40 à 50 morceaux)

- 1 3/4 tasse de sucre
- 1/8 c. à thé de crème de tartre
- 1 tasse de crème
- 1/2 tasse de beurre
- 1 c. à thé de vanille

1. Mêler le sucre et la crème de tartre dans une casserole profonde. Ajouter graduellement la crème.
2. Placer sur feu moyen. Remuer et laisser bouillir 2 minutes. Ajouter le beurre.
3. Continuer de laisser bouillir jusqu'au point de fil cassant en versant quelques gouttes de sirop dans l'eau froide ou à 290°F sur le thermomètre à bonbons. Retirer vitement du feu. Ajouter la vanille.
4. Verser dans une casserole bien beurrée de 8 x 8". Laisser refroidir partiellement, ensuite couper en carrés ou en rectangles.

BLÉ D'INDE SOUFFLÉ À LA MENTHE
(8 grosses boules de blé d'Inde)

- 1/4 tasse de beurre
- 1/2 livre, environ 32, grosses guimauves
- 1/2 à 1 c. à thé d'essence de menthe
- colorant vert
- 5 tasses de blé d'Inde soufflé
- bâtons de sucettes

1. Fondre le beurre dans une grande casserole. Ajouter les guimauves; cuire sur feu lent, remuant sans arrêt, jusqu'à ce que les guimauves soient fondues. Incorporer l'essence et teinter délicatement.
2. Mesurer le blé d'Inde soufflé dans un moule; arroser en pluie de sauce à la guimauve. Refroidir légèrement.
3. Lorsque refroidi suffisamment pour être manipulé former en boules de 2 1/2 pouces de diamètre environ; placer sur du papier ciré pour refroidir complètement. Insérer un bâton de sucette dans chacune; envelopper, si désiré, dans le cellophane.